

Sinfonia del gusto, una cucina elegante a suon di musica jazz

9 Febbraio 2024

di Redazione



ROMA – Siamo in Via Reggio Emilia 17 a Roma, nel cuore del quartiere Nomentano, dove circa un anno fa ha preso il via un vero e proprio ristorante musicale, Sinfonia del Gusto. Un ambiente di ben 300 mq per circa 70 coperti, dall'ingresso fino alla cucina a vista, passando davanti ad un bel pianoforte e all'area dedicata alla musica. Sì, perché Sinfonia del Gusto è un ristorante la cui cucina di altissima qualità è accompagnata a ritmo di musica jazz, swing e blues.

Tutti i martedì e venerdì eventi di musica live coinvolgono l'insegna, per regalare agli ospiti una cena all'insegna dell'eleganza culinaria e musicale.

La cucina è magistralmente gestita da un giovane chef romano – **Andrea Quarticelli** – di 26

anni che vanta un'importante esperienza al fianco di **Paolo Castrignano** ed altri incontri professionali importanti come quello con **Heinz Beck**. La sua proposta è moderna e raffinata con materie prime di assoluta ricercatezza e qualità. Si parte dalla produzione propria di pane e grissini con farine bio, in accompagnamento a del cremosissimo burro alle acciughe.

La filosofia di cucina mediterranea rivisitata -si legge in una nota - si esprime in maniera eccellente tra mare e terra. Antipasti come la Pluma iberica, kefir e edamame; tartare di orata e idea di parmigiana; una innovativa colazione salata a tavola con cappuccino di provola e caffè in cui inzuppare letteralmente un cornetto salato ripieno di cime di rapa e agnello stracotto; ovetto cbt pochè con patata affumicata e cicorietta frita. I primi piatti sono tutti di grande tecnica e gusto ed in questo menu invernale lasciano spazio alle paste fresche fatte in casa, eccezion fatta per il risotto con riso carnaroli, carciofi, animelle e tartufo nero e ai primi della tradizione romana con la pasta secca del Pastificio Mancini.

Ci sono poi gli gnocchi di ceci con funghi, fondo vegetale e gorgonzola blu (un piatto pensato per soddisfare i gusti di tutti, senza esclusione alcuna a partire dai vegetariani). La tradizione qui viene rivisitata con il tortello ripieno di cacio e pepe liquido, ragù di cinghiale, scorza nera e con il plindi baccalà mantecato, la sua proteina, scarola e olive taggiasche. Tra i secondi la cucina mostra ancora una volta la sua forza creativa e lo fa con il controfiletto di agnello cbt, birra scura, arachidi e senape e l'immane pescato del giorno. Infine, maialino di latte croccante, mela verde, zenzero con friggietto in tempura e fazzoletto di calamaro, uovo e asparagi.

Anche i dolci, per un certo verso, sono scenografici e portano la firma della pastry chef **Elena Coppoli**: iconico è ormai il funghetto con castagne, mirtillo e cioccolato bianco (pensato per i clienti celiaci); il bacio, realizzato dentro ad uno stampo a forma di labbra, con gianduia alla nocciola all'interno e lamponi; infine poi per ogni stagione c'è il suo sorbetto. Dunque creatività e tanta dolcezza ma sempre di pari passo alle esigenze del cliente, attraverso un grande studio nella selezione dei prodotti per rispettarne gusti e intolleranze.

La cucina con fuori menu sempre nuovi (che cambiano ogni due giorni) arricchisce soprattutto il menu del pranzo. Una proposta culinaria stagionale che, oltre a vantare una sinergia totale grazie ad una brigata giovane e dinamica, tende anche all'inclusività con proposte in carta vegane, glutene lactos free che puntano tutte all'abbattimento degli sprechi per una cucina sostenibile.

Alessandro Loprete, nel ruolo di direttore del ristorante, gestisce la sala e spiega minuziosamente i piatti ai clienti che potranno godere anche di un servizio "scenografico" che stupisce e coinvolge direttamente. La cantina presenta poco più di 70 etichette con vini

bianchi, rossi e bollicine di tutta Italia ed un'accurata selezione di provenienza siciliana (la proprietà infatti, di origine siciliana, possiede lì anche un'azienda vinicola). Ci sono poi spumante, champagne ma anche distillati di nicchia e non.

Sinfonia del Gusto è sicuramente un esperimento ben riuscito di ristorante musicale dove la musica fa da file rouge in tutto il locale, dal pianoforte alla musica live fino ai quadri musicali (rappresentazioni di elementi musicali abbinati a materie prime italiane). La scritta luminosa a neon "Ascolta il tuo gusto" suggerisce poi il concept del locale, quello di uno spazio dove mangiar bene e ascoltare musica jazz, swing e blues godendo di esibizioni live di svariati artisti quali **Emanuel Rizzo**, pianista di gran fama, e **Marika Lermani**, cantante con un'esperienza televisiva al talent *The Voice*.